

Tarte flambée au CAMBOZOLA, aux poires et aux figues



Ingrédients pour 4 portions

250 g de CAMBOZOLA	30 g de noix
1 poire mûre (environ 200 g)	6-8 tiges de thym citron
4 figues bleues fraîches (env. 180 g)	1-2 cuillères à soupe de miel liquide
150-175 g de crème fraîche	Zeste râpé d'1/3 de citron bio
2 fonds de tarte flambée d'environ 85 g chacun	Sel, poivre

Préparation:

1. Laver le thym, effeuiller et hacher les feuilles, sauf un peu pour la décoration. Mélanger la crème, le thym haché, le zeste de citron, un peu de sel et de poivre.
2. Laver la poire et les figues. Couper la poire en quatre, retirer le cœur et couper les quartiers en fines tranches. Couper les figues en tranches. Hacher grossièrement les noix.
3. Disposer les fonds de tarte flambée côte à côte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et tartiner chacun de la moitié de la crème fouettée. Garnir de tranches de poire et de figues et parsemer de noix.
4. Cuire dans le bas du four préchauffé (four électrique : 250 °C/ four à chaleur tournante : 230 °C) pendant 9 à 11 minutes, jusqu'à ce que les bords soient dorés et croustillants.
5. Couper le CAMBOZOLA en tranches d'environ 0,5 cm d'épaisseur. Sortir la tarte flambée du four, la garnir de tranches de CAMBOZOLA. Arroser de miel et terminer la cuisson à la même température pendant encore 2 minutes environ, jusqu'à ce que le fromage commence à fondre. Retirer la tarte flambée et la garnir du reste de thym.

Temps de préparation : env. 30 minutes. Par portion, environ 2510 kJ, 600 kcal. E 15 g, F 43 g, KH 42 g

